

239.

Organization	Technical University of Moldova
Patent / patent application title	PROCESS FOR OBTAINING YOGURT WITH JERUSALEM ARTICHOKE POWDER (HELIANTHUS TUBEROSUS)
Authors	ECATERINA GÎNCU, AURICA CHIRSANOVA, EUGENIA COVALIOV, VLADISLAV REȘITCA, TATIANA CAPCANARI, ALINA BOIȘTEAN
Patent / patent application N°	Positive decision AGEPI nr. 2269 of 2021.02.19
Description	<p>Problemă pe care o rezolvă invenția constă în obținerea iaurtului cu pulbere de topinambur (<i>Helianthus tuberosus</i>), cu un conținut ridicat de inulină care se caracterizează printr-un efect prebiotic, stimulează creșterea microflorei bune, reducerea bacteriilor patogene și eliminarea compușilor periculoși. Procesul de obținere a iaurtului include: reconstituirea laptelui praf degresat, administrarea pulberii de topinambur de 0,5...1,5% în raport cu masa laptelui degresat. Următorii pași au inclus amestecarea, filtrarea, pasteurizarea și răcirea amestecului la o temperatură de 40...47 ° C, însămânțarea cu culturi inițiale liofilizate pentru iaurt, ambalare, termostare la o temperatură de 42...45 ° C până la un pH valoare de 4,4...4,7, răcire la o temperatură de 2...6 ° C și maturarea iaurtului la această temperatură timp de 12 ore.</p> <p>The problem solved by the proposed invention is to obtain yogurt with Jerusalem artichoke powder (<i>Helianthus tuberosus</i>), with a high inulin content which is characterized by a prebiotic effect, which stimulates the growth of useful microflora, the reduction of pathogenic bacteria and the elimination of dangerous compounds. The process for obtaining yogurt includes: reconstituting skimmed milk powder, administration of Jerusalem artichoke powder in an amount of 0.5...1.5% in relation to the mass of skimmed milk. The next steps included mixing, filtering, pasteurization and cooling the mixture to a temperature of 40...47 °C, seeding with lyophilized starter cultures for yogurt, packaging, thermostating at a temperature of 42...45 °C to a pH value of 4.4...4.7, cooling to a temperature of 2...6 °C and maturing the yogurt at this temperature for 12 hours.</p>
Domain	Food products and technologies – food bio-security